



- Pelez votre concombre. Coupez des rondelles de +/- 1 cm d'épaisseur. Prenez votre emporte-pièce et pressez-le sur chaque rondelle (réservez les chutes de concombre pour une salade par exemple).
- Ciselez la ciboulette. Réservez-en la moitié pour le dressage et mettez l'autre moitié dans un bol avec le thon, que vous aurez préalablement égoutté, le fromage frais, le citron, du sel et du poivre. Mélangez avec une fourchette. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- À l'aide de deux petites cuillères, confectionnez des petites boules de mousse au thon et posez-les délicatement sur chaque rondelle de concombre. Ajoutez, vous pouvez vous aider d'une pince à épiler, le reste de ciboulette sur le dessus de chaque fleur et servez aussitôt, ou réservez au réfrigérateur pendant quelques heures.



Il existe plusieurs sortes de concombres : le concombre de serre petit ou grand, à la peau lisse que vous trouvez à longueur d'année et le concombre de jardin qui pousse en plein air dès le mois de mai et jusqu'à l'automne. Il a la peau plus grumeleuse et parfois légèrement striée. Pour cette recette, prenez un grand concombre. Choisissez-le **dur, parfaitement rigide avec ses deux extrémités bien fermes** et de préférence avec une peau lisse et d'un beau vert soutenu.

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un petit emporte-pièce de +/- 3,5 cm de diamètre (sur la photo il est en forme de fleur mais libre à vous de choisir un autre motif)

1 concombre

1 boîte de +/- 190 g de thon entier au naturel

1 c. à soupe de **fromage frais** (type St Moret ou Philadelphia cheese)

1 c. à café de jus de citron

Quelques brins de **ciboulette**

Sel

Poivre du moulin

Variante :

Vous pouvez remplacer la ciboulette par de la coriandre.

